Norme per combattere efficacemente la peronospora della vite

L' andamento meteorico della scorsa quindicina di maggio ci ricorda la funesta annata peronosporica del 1925. Ed invero, come nella primavera di quell' anno, anche la campagna viticola di quest' anno si è iniziata col predominio di vento sciroccale accompagnato da pioggie più o meno abbondanti, atmosfera carica di umidità e temperatura elevata tanto di giorno che di notte, condizioni meteoriche queste assai favorevoli allo sviluppo e alla rapida propagazione della malattia.

A molti sembrerà strano che oggi, dopo più di 40 anni dacchè si è appreso a debellare, coll' impiego dei sali di rame, questo grave malanno della vite, vi sia ancora della gente che, in seguito a quanto si è verificato per propria od altrui esperienza negli anni passati, non abbia ancora imparato ad evitare molti errori e che, anche attualmente, si continui a lavorare con molte incertezze, spesso fatali per la produttività della vite. Eppure, purtroppo è così; per cui stimiamo opportuno dare ai nostri viticultori alcune notizie su quanto concerne il modo di vivere e moltiplicarsi della peronospora e indicare le circostanze meteoriche che determinano, favoriscono o impediscono il suo sviluppo, la cui conoscenza servirà di guida per applicare razionalmente i rimedii atti a combattere il parassita. Com' è noto, la peronospora è un fungo parassita che vive nell' interno degli organi verdi che invade (foglie, fiori, grappoli e spesso anche i tralci immaturi); per cui i mezzi di lotta debbono impedire lo sviluppo del male col distruggere i piccolissimi semi che lo riproducono, e ciò si ottiene applicandoli *preventivamente.*

Il rimedio applicato dopo avvenuta l' infezione pur essendo necessario per impedirne delle nuove, non è però capace di arrestare i danni causati da infezioni già avvenute. La prima infezione di peronospora, che di solito si ha in primavera, alle volte precocemente altre volte in ritardo, a secondo l' epoca in cui si verificano le condizioni favorevoli al suo sviluppo, ha origine dai suoi *semi d' inverno* formatisi nelle foglie con le ultime infezioni dell' autunno precedente.

Con la caduta e la marcescenza delle foglie infette, questi piccolissimi semi sono messi in libertà, restano tutta la stagione fredda ed anche per più anni di seguito senza minimamente soffrire, allo stato dormiente, e nella primavera, appena si verificano determinate condizioni di temperatura e di umidità, e precisamente temperatura non minore di 11 gradi centigradi ed umidità data direttamente dall' acqua di pioggia alla superficie del terreno, germinano e formano nuovi filamenti e nuovi semi che servono alla rapida propagazione della malattia. Questi semi, data la loro piccolezza, sono facilmente trasportati dal vento sui nuovi germogli della vite e, appena si hanno sia sulle nuove foglie sia sui teneri grappoli delle gocce di acqua dovute alla caduta della pioggia, o rugiade o nebbie, specie se lente e ripetute, danno luogo ad un filamento germinativo che penetra nel tessuto della foglia per speciali piccole aperture della sua pagina inferiore, originandosi così la prima infezione, la quale inizia ben presto la sua opera distruttrice.

Si deve notare che questa prima infezione non si rivela subito all' esterno ma solamente dopo qualche tempo dacchè l' accennato filamento germinativo abbia preso possesso del tessuto ospite che invade. Cioè, in un primo tempo, si formano delle chiazze di tessuto di color pallido e quasi giallicce che, guardate per trasparenza, sembrano delle *macchie d' olio;* poi, dopo un certo tempo, variabile da 5 a 15 giorni, a secondo che le condizioni di temperatura ed umidità sono più o meno favorevoli, si ha nella pagina inferiore della foglia, la comparsa delle caratteristiche macchie bianche, dell' aspetto di efflorescenza salina. Questo costituisce il primo attacco di peronospora, ed è il più grave; altri attacchi si verificheranno dopo col progredire della stagione qualora le condizioni di sviluppo della malattia continuino a mantenersi favorevoli.

Si deve ancora ricordare che dalla germinazione dei piccoli semi di peronospora alla comparsa dei primi sintomi che fanno rilevare ad occhio nudo l' esistenza della malattia, occorre un certo tempo, chiamato dai tecnici *periodo d' incubazione* il quale non si constata solo nello sviluppo della peronospora ma altresì in molti altri parassiti consimili, cioè in altri funghi, compresi quelli che sono causa di gravi malattie dell'uomo come il morbillo, il tifo, il vaiuolo, ecc. Dalle attuali conoscenze intorno alla biologia della peronospora, si deve ancora far cenno

che il periodo d'incubazione varia a seconda che le condizioni di calore e di umidità sono più o meno favorevoli, che la germinazione dei semi avviene solo nell'acqua e non nell' aria umida semplicemente, e che più la temperatura è elevata e più presto il tubo germinativo guadagna le aperture della pagina inferiore della foglia e l' entrata nei tessuti, per cui il periodo di incubazione, mentre dura 12-14 giorni alla *prima invasione*, col progredire della stagione diventa sempre più breve, limitandosi a 8-10 giorni nella prima metà di giugno, a 5-7 giorni verso la fine di giugno e 4-5 in luglio-agosto. A questo abbreviamento del periodo d'incubazione, contribuisce la più elevata temperatura di questi mesi la quale è sempre più che sufficiente per lo sviluppo della peronospora; basta soltanto che non faccia difetto l' umidità dovuta a pioggie o alle abbondanti rugiade. Ciò spiega perchè quando piove alla fine di maggio e nel mese di giugno la peronospora si sviluppa con intensità e violenza inaudite e distrugge in poco tempo i grappolini prossimi a fiorire o in fioritura.

Da quanto precede, la conclusione pratica che possiamo trarre è la seguente, e cioè siccome già con i primi giorni del corrente mese la temperatura minima di sviluppo della peronospora è stata raggiunta e superata, e dato che si sono avute anche delle pioggie che hanno contribuito a fornire l' acqua necessaria, nulla quindi manca per il primo inizio di sviluppo del parassita, per cui il primo trattamento si rende indispensabile per prevenire non solo che sieno danneggiate le foglie, ma per riuscire così a salvare i teneri grappolini almeno fino alla fioritura. Se si ritarda il trattamento o non vengono ben coperti dal rimedio questi giovani grappoli, in pochi giorni essi imbiancano e si disseccano e in queste condizioni l' infezione difficilmente si arriva a combatterla.

Il doloroso esempio verificatosi nel 1925 non dev' essere dimenticato. Affinchè la lotta riesca veramente efficace bisogna stare attenti di non cadere in quegli errori della primavera di quell' anno e fra questi dobbiamo ricordare in modo speciale quello che si riferisce al ritardo del primo trattamento.

Siccome, come dianzi abbiamo accennato, è un indizio sicuro del principio dell' infezione la comparsa delle macchie gialle (macchie d' olio) sulle foglie, e dato che da questo momento fino alla comparsa della caratteristica muffa bianca sulla pagina inferiore si ha un periodo d' incubazione che dura da 12 a 14

giorni, esortiamo tutti i viticoltori ad osservare attentamente, tutti i giorni, le proprie viti, specie quelle che negli anni trascorsi sono state più soggette al male, onde scoprir la eventuale comparsa di queste prime macchie, le cui foglie così infette, conservate fresche tra due fogli di carta assorbente inumiditi, si faranno esaminare o dal personale di questo Istituto o dai dirigenti della più vicina Cattedra ambulante, affinchè si possa accertare se realmente si tratta di peronospora, nel qual caso si rende indispensabile di intensificare la lotta per difendersi efficacemente dai danni del parassita.

Questo per quanto concerne il primo trattamento, il quale deve considerarsi il più importante perchè le nefaste annate peronosporiche dipendono principalmente dall' andamento meteorico dei mesi di maggio e giugno. I trattamenti successivi devono dipendere dall' andamento del tempo e devono praticarsi tanto più frequentemente quanto più la stagione corre piovosa e si verificheranno abbondanti rugiade bagnanti.

Raccomandiamo ancora, se il tempo corre piovoso, di non aspettare che torni il bel tempo; questo ritardo può riuscire funesto perchè permette al male, una volta trascorso il periodo d' incubazione, di invadere rapidamente i teneri grappolini e le foglie se non si trovano difesi dal rimedio. Dato dunque che ci troviamo nel periodo critico, conviene eseguire il trattamento anche tra una pioggia e l' altra ed appena le foglie siano asciugate. Basta qualche ora di sole perchè il rimedio si asciughi, specie se si avrà avuto cura, nell' irrorazione, di polverizzare bene la poltiglia. Così operando, se anche cade una pioggia, il rimedio non è tutto perduto. Del resto, se anche andasse perduto tutto, o in parte, tra il rischio di perdere il raccolto e la spesa di uno o due trattamenti di più, non vi può essere incertezza nella scelta.

Per quanto concerne poi l' impiego del rimedio più efficace per combattere la peronospora, ricordiamo che se le miscele e le formule consigliate sono diverse, tutte però hanno per base l' impiego di *sali di rame* in miscele liquide e polverulenti, sulla cui efficacia vogliamo sperare non vi sia più alcuno che abbia il minimo dubbio. Alla domanda se è più conveniente attenersi ai trattamenti liquidi o a quelli polverulenti, rispondiamo che entrambi sono efficaci ed entrambi è necessario applicare. I trattamenti liquidi però se sono efficacissimi a preservare le fo-

glie dagli attacchi di peronospora non sempre sono sufficienti a preservare fiori e grappoli dal male, per cui la necessità dei trattamenti misti: col rimedio liquido si riesce a salvare perfettamente le foglie e solo in parte i fiori e i grappoli, con quelli polverulenti, si completa la difesa di questi ultimi organi e si prevengono gli attacchi non solo della peronospora *palese*, che si presenta con la produzione della caratteristica efflorescenza, ma altresì della peronospora *larvata* che si constata nei grappoli già formati e si manifesta con l'annerimento e la caduta degli acini così alterati in modo particolare nei mesi estivi.

Ad altre due domande rivolteci da qualcuno, se cioè bisogna impiegare solfato di rame e calce, oppure Polvere Caffaro, per preparare la miscela liquida per l'irrorazione, e se pel trattamento polverulento conviene dare la preferenza agli zolfi ramati o a quelli semplici, miscelati col 10-15 % di Polvere Caffaro, rispondiamo con quanto è detto appresso.

Tanto la poltiglia preparata con il solfato di rame e calce, quanto quella preparata con Polvere Caffaro, sono egualmente efficaci. La preferenza di usare il solfato di rame o la Polvere Caffaro si riduce oggi a una questione di convenienza economica; il maggior o minor distacco del prezzo di costo delle due poltiglie servirà di guida per dare la preferenza a l'una o all'altra delle due.

Per i trattamenti polverulenti, diverse sono le polveri oggi impiegate: zolfo ramato col 3-5-8 %, zolfi semplici, mescolati col 10-15 % di polvere Caffaro, la Cuprosolfol, formula ideata dal Prof. Marescalchi, che rappresenta una mescolanza di Polvere Caffaro e zolfo con altri ingredienti di notevole potenza adesiva, la miscela di zolfo-gesso e polvere Caffaro e diverse altre. Tutte queste polveri sono buone purchè contengano realmente la quantità percentuale di rame che nella vendita viene garantita.

In quanto poi al percento di solfato di rame da impiegare nella preparazione della poltiglia, quarant'anni di esperienza hanno dimostrato che adoperando *bene* ed a *tempo*, col *numero necessario d'applicazioni* quella preparata all' 1 % (un chilo di solfato di rame e *circa* un chilo di calce spenta in cento litri di acqua) si è sempre sicuri di avere un completo successo.

Solo bisogna stare attenti di non abbondare nella calce, perchè non va dimenticato che una delle tante cause d'insuc-

cesso — e questo si è verificato nel 1925 — è la sbagliata preparazione della poltiglia bordolese perchè si abusa nella dose della calce, nonostante che l' esperienza di tanti anni abbia dimostrato che la poltiglia con eccesso di calce è meno efficace di quella preparata neutra, e questa è anche meno efficace di quella *leggermente* acida, cioè con leggero eccesso di solfato di rame.

Questo errore, spesso fatale, oggi si evita usando appunto la Polvere Caffaro a base di ossicloruro di rame, la quale contiene in giusta proporzione i diversi ingredienti. Da ciò la ragione per cui noi consigliamo di preferire alla poltiglia bordolese la Polvere Caffaro colla quale si sono avuti risultati sempre soddisfacenti.

D. Libutti

LA TUBERCOLOSI

(continuazione — vedi n. 8)

Come avviene l' infezione.

Il pericolo del contagio sta unicamente nella diffusione dello sputo del malato. Lo sputo contiene miliardi di bacilli. Caduto per terra, disseccato, polverizzato, le particelle minutissime di polvere che ne derivano si sollevano in aria col pulviscolo e trasportano con sè i bacilli.

Perchè un ammalato di tubercolosi riesca veramente pericoloso deve avere tosse e deve sputare.

Tubercolosi che non tossiscono e che non sputano non costituiscono alcun serio pericolo per la nostra salute. Molti malati non escono mai da questa fase in tutta la loro vita; la loro malattia non progredisce, si arresta.

Il tubercoloso diventa pericoloso solo quando le lesioni polmonari sono progredite in modo da generare la tosse e l' espettorato, egli diventa pericoloso solo quando emette i bacilli e li diffonde nell' ambiente esterno. Questa è la fase in cui il malato diventa pericoloso e la malattia è sempre più difficilmente guaribile.

Come si evita l' infezione.

Con la *lotta contro lo sputo* anzitutto, seguendo poi delle minute regole di pulizia e d' igiene che chiameremo piccole

regole di disciplina igienica, che gli alunni debbono imparare non solo, ma, quello che conta di più, praticare, praticare quasi inconsapevolmente, meccanicamente.

Voi dovete insegnare ai vostri alunni che non si deve sputare per terra, che sputare è un atto schifoso, incivile. Andate a vedere nei corridoi, sulle scalinate degli uffici, nei caffè, nei carrozzoni ferroviarii, sulle vetture tramviarie, sui piroscafi. Troverete appiccicate sulle pareti le targhette con il relativo veto di sputare, ma il pavimento sarà ancora sempre lordo di sputi, nonostante le sputacchiere vicine e troverete anche chi legge quegli avvertimenti e se ne ride Ricordo di essermi trovato a bordo di un piroscafo e d' avere anche assistito allo spettacolo di nostri connazionali che appoggiati sulle murate della nave sputavano tra i piedi, anzichè nel mare, mentre dal ponte i passeggeri puntavano avidamente le Kodak per fissare questo quadro di indecenza e di inciviltà latina. Una scrittrice ungherese disse di noi una volta: « Gli italiani? Sono artisti; dipingono bene, e cantano meglio..... ma si lavano di rado e sputano dappertutto ». Insegnate ai vostri alunni che la civiltà di un popolo si giudica anche da questi piccoli atti quotidiani, da poco o niente sputo che sparge per terra.

Ma lo sputare per terra non è solo un atto incivile ed ineducato, esso costituisce anche un pericolo per i sani e per gli ammalati stessi.

Ma non basta non sputare per terra, bisogna fare anche in modo che lo sputo, la saliva non venga a contatto del sano. Una pessima abitudine del nostro popolo fa sì che nelle osterie, nei luoghi di ritrovo si offre il vino all' amico nel proprio bicchiere, e non si tolleri spesso il rifiuto che viene interpretato come un affronto.

È una abitudine micidiale che voi dovete combattere apertamente. Alle vostre osservazioni vi sentirete magari rispondere: ma sa, io sono sano e robusto, beva pure, non abbia paura. Ma voi sapete bene che la tubercolosi non si presenta che solo tardi col suo quadro tipico, con le guancie arrossate, con la pelle umida, con gli occhi lucenti, con la febbre, la tosse, l' escreato, i sudori. Prima che un ammalato abbia tosse, catarro, piccole oscillazioni della temperatura, esso può trovarsi nello stadio di latenza dell' infezione che dura mesi e mesi, e questa tubercolosi ignorata è più pericolosa ancora; come il nemico nascosto nella macchia, colpisce alle spalle. Ecco come senza sapere di essere

malati si può diffondere l'infezione, prima che il medico abbia fatto la diagnosi. Così abituate i vostri piccoli alunni ad avere i propri personali oggetti di uso che possono venire a contatto con la bocca e con la saliva, il bicchiere, la posata, il fazzoletto con il quale può asciugarsi la bocca, l'asciugamano che si passa sulla faccia.

Altra cattiva abitudine il bacio. *Il bacio* è spesso un *veicolo di malattia.* Dare un bacio sulla bocca equivale depositare spesso il germe della malattia proprio sulla soglia d'ingresso dell'organismo, equivale metterlo proprio sulla strada delle vie respiratorie. Del bacio, come espressione di affetto, si può fare anche a meno: una carezza, una stretta di mano possono sostituirlo benissimo, e non perdere nulla della manifestazione di sentimento.

Voi dovete insegnare ai vostri alunni a non lasciarsi baciare nè dalla mamma, nè dalla zia, nè dalla vecchia nonna catarrosa, in genere da nessuno; insegnate anche ai genitori quando e dove potete, che essi hanno il sacro dovere di rispettare e di proteggere questi piccoli esseri che hanno messo al mondo e che è un delitto preparare loro un avvenire di dolore sia per egoismo sia per ignoranza.

I popoli più evoluti, come gl'inglesi, gli americani hanno accettato già da lungo tempo queste idee e voi vedete in Inghilterra, in America, in Francia, più sporadicamente in alcuni dei nostri centri maggiori, nelle pubbliche passeggiate bambini che portano ricamate sui loro collari, sulle loro baverole le saggie parole: « Non baciarmi ».

Altra cattiva e *pericolosa abitudine* è quella *di voltare le pagine di un libro con le dita bagnate di saliva;* abitudine che va combattuta ed abbandonata.

I germi che possono essere contenuti nella saliva sono con questo atto depositati sull'angolo della pagina del libro. Chi poi fa lo stesso atto dopo colui o coloro che hanno in precedenza letto quel libro, può raccogliere i germi col suo dito e, portando questo alla bocca, può introdurli nel suo organismo. Ecco come anche il libro delle nostre biblioteche diventa un veicolo d'infezione. Abituate i vostri alunni (del resto taluni tra voi si sentiranno pure meritevoli di eguale monito), abituate i vostri alunni dunque a svolgere le pagine senza umettare di saliva il dito, insegnate loro come evitando un atto di sudiceria risparmieranno a se stessi e ad altri un serio pericolo.

Altra pratica su cui dovete insistere è quella che *prima dei pasti si lavino le mani.* Pensate ai bambini accovacciati a terra, che raccattano un' infinità di oggetti che sono stati imbrattati di polvere, che può contenere sputi disseccati, e che poi con tutta indifferenza portano questi oggetti in bocca, sulle labbra, oppure senza essersi lavate prima le mani prendono il cioccolattino, il confetto, la mela, il pane e dopo quanto avete inteso, vi passerà un brivido intuendo il pericolo serio e grave cui quei bambini possono esporsi e le conseguenze lontane cui possono andare incontro.

Ed un' altra pratica ancora dovete insegnare ai vostri alunni: *non tossire mai davanti e vicino alle altre persone* ed in ogni modo mettere davanti alla bocca la mano coperta da un fazzoletto. Noi sappiamo oggi che parlando, specie se animatamente ed in fretta, proiettiamo davanti a noi e talvolta anche a notevole distanza (mezzo metro e più) una nube di particelle di saliva, che si deposita su tutti gli oggetti che sono dentro il suo raggio d' azione (vesti, libri, mobili, persone). Se la saliva contiene bacilli è chiaro che questi saranno, insieme alle particelle di saliva, proiettati dappertutto.

Insegnate perciò ai vostri piccoli alunni che quando proprio non possono evitare l' impulso della tosse, o si voltino da un lato, o mettano davanti la bocca la mano coperta di fazzoletto, non la mano nuda per non trasmettere poi con le particelle di saliva, che, lanciate fuori della bocca dalla tosse, si fossero depositate sulla palma della mano, i germi quando toccano oggetti, stringono la mano ad altri o fanno carezze.

Queste piccole regole di disciplina igienica devono essere scrupolosamente apprese e praticate dai vostri alunni; esse sono facili, non fastidiose, sono infine regole di ogni persona bene educata; esse devono divenire una abitudine costante dello scolaro; sono regole di pulizia e d' igiene che devono diventare quasi meccaniche, inconsapevoli.

(continua) Dott. M. Gioseffi

Larghezza dei cerchioni delle ruote dei veicoli e manutenzione delle strade pubbliche

Nello scorso mese di marzo tutti i possessori di carri agricoli del comune di Visinada, furono invitati a presentare i carri

stessi, muniti delle rispettive tabelle metalliche indicanti il nome, cognome, luogo di residenza e numero di casa del singolo possessore nonchè il peso lordo e la portata complessiva del carro, per essere ispezionati da una Commissione composta dal nostro Podestà e da un membro dell' Ufficio tecnico provinciale.

Tale ispezione venne fatta in seguito alla emanazione delle nuove norme che regolano la circolazione nelle strade pubbliche. Secondo tali norme, i carri piccoli da cavallo o da asinelli, con i cerchioni delle ruote larghi 40 millimetri non dovranno superare fra peso e carico massimo i 10 quintali; quelli grandi da buoi, con i cerchioni da 50 millimetri non dovranno superare fra peso e portata massima i 15 quintali; tale peso e portata massima possono poi arrivare a 20 quintali nel caso di carri con ruote a cerchioni larghi 60 millimetri.

Questi provvedimenti, intesi ad impedire l' eccessivo deterioramento delle strade, sono quanto mai giusti ed opportuni. Però la loro applicazione sarà causa di disturbi ed inconvenienti nella nostra zona, ove esistono pressochè esclusivamente carri piccoli con ruote aventi cerchioni di 40 millimetri e carri grandi con ruote a cerchioni di 50 millimetri, i quali transitano: i piccoli con carichi massimi di circa 10 quintali ed i grandi con carichi massimi di circa 20.

Ora accadrà, ad esempio, che se un proprietario vende una partita di 70 ettolitri di vino, siccome il compratore si presenterà, per il travaso, con 10 fusti da ett. 7 ognuno, come generalmente si usa in tale commercio, bisognerà star bene attenti per il trasporto del vino stesso allo scalo d' imbarco per non cadere in contravvenzione, perchè adoperando un carro piccolo trainato da un cavallo o da asinelli, fra il peso del vino (kg. 700), quello della botte e del carro non si dovranno assolutamente superare i 1000 chilogrammi. E sui carri da buoi non si potranno caricare due fusti, come di solito, perchè il loro peso è di chilogrammi 1400 (peso del vino) più chilogrammi 200 (peso dei fusti stessi): in totale 16 quintali, ai quali va inoltre aggiunto il peso del carro, di circa 4 quintali. E così i 15 quintali — limite massimo — vengono di gran lunga sorpassati; di conseguenza si dovranno fare 10 trasporti anzichè 5. Lo stesso dicasi per l' uva, la legna, ecc.

La legge così prescrive ed è nostro dovere rispettarla rigorosamente; di questo non si discute; ma ci sia permesso os-

servare che il deterioramento delle nostre strade comunali e provinciali non dipende dal transito dei carri agricoli, bensì dallo stato di abbandono pressochè assoluto in cui furono lasciate per quasi un decennio. Basta infatti fare il confronto fra esse e quelle la di cui manutenzione è in regia erariale; queste ultime sono state sempre bellissime, piane e liscie come un bigliardo, nonostante il transito dei carri agricoli non controllati nel loro carico, e un tanto devesi per l'appunto all'accurata, continua manutenzione.

Ed è fuori dubbio che se nelle strade comunali e provinciali continuassero quei lavori di manutenzione già così bene intrapresi, anch'esse, fra breve ottime, si manterrebbero tali pur lasciando che il transito si svolga come di consueto.

Cossetto Giuseppe fu Antonio

Consigli pratici

L'erinosi della vite. — Anche quest'anno, come l'anno passato, parecchi agricoltori si sono allarmati per aver osservato nei loro vigneti le foglie coperte di macchie lanose, il che ha fatto loro supporre trattarsi senz'altro di peronospora.

Stiano tranquilli per ora, ma ciò potrebbe succedere quanto prima. Ad ogni modo anche le macchie lanose osservate sulle loro viti sono sintomo di una malattia, anche se non grave. Si tratta infatti di un'alterazione conosciuta col nome di *erinosi* o *fitoptosi*, prodotta da un piccolo acaro *(erineum* o *phytoptus vitis)*, che allo stato perfetto misura appena $^1/_4$ - $^1/_5$ di mm. di lunghezza, e che produce sulle foglie della vite degli infossamenti più o meno regolari rivestiti di una lanuggine bianca sulla pagina inferiore, dove appunto si annida l'acaro; a questi rigonfiamenti della pagina inferiore corrispondono sulla pagina superiore dei rilievi abbastanza marcati, i quali in seguito si fanno giallastri fino a diventare di un color ruggine o vinoso. Talvolta le infossature confluiscono sino al punto di deturpare l'intera foglia.

L'acaro vive in colonie attaccando tanto le foglie appena sbocciate quanto quelle adulte; raramente si osserva sui piccoli grappoli, nel qual caso il grappolino si atrofizza e si copre di una tinta biancastra leggermente rosata; i bottoni restano

piccoli e col tempo disseccano; ciò avviene specialmente in annate con tempo nebbioso e piovigginoso all' epoca del germogliamento.

L' erinosi non arreca danni notevoli; solo in annate siccitose, attaccando intensamente le foglie, ne può risentire la produzione in uva dell' annata. Non è quindi il caso di allarmarsi tanto, perchè la diminuzione del prodotto è in genere limitata; inoltre i gravi attacchi di cui ho fatto cenno sono, di solito, eccezionali.

Il fitopto predilige i vitigni importati; le foglie ammalate da me viste erano però di uve di moscato e di malvasia.

Come rimedio si consiglia la raccolta e la distruzione delle foglie infeste; possono giovare i trattamenti con zolfo, mescolato magari a della calce, solforazioni che si devono fare in giornate non troppo calde perchè le foglie potrebbero subire delle scottature.

Si consigliano anche i trattamenti acidulati fatti d' inverno, dopo la potatura, con pennellature a base di solfato di ferro e di acido solforico sciolti nell' acqua (25 % di solfato di ferro, 3 % di acido solforico e 100 d' acqua; è la formula suggerita dal Prof. Brizi contro l' antracnosi della vite). Questi trattamenti servono a combattere le larve che si nascondono sotto la scorza del ceppo dove restano tutto l' inverno sino alla primavera successiva, trasformandosi allora in adulti che si accoppiano, provvedendo così alla loro rigenerazione ed alle nuove infestioni.

Dott. L. Dandri

Corrispondenze dalla provincia

Pola, 12-V. — Nello scorso mese si ebbe quasi sempre bel tempo e scarsezza di precipitazioni atmosferiche; tre giornate furono eccessivamente fredde per il forte infuriare della bora che prosciugò il terreno nel quale venne a formarsi una crosta superficiale a tutto danno delle colture, massime delle erbacee.

Il frumento si presenta bene, con sviluppo erbaceo soddisfacente; i campi coltivati razionalmente spiccano sugli altri e pertanto si fa sempre più accentuata la necessità di generalizzare le buone norme della coltura granaria.

Le poche vigne della polesana hanno avuto tutti i lavori primaverili e nel momento gli agricoltori si accingono a fare i trattamenti anticrittogamici.

Il tabacco durante il suo soggiorno nei semenzai ha dato buona prova; si calcola che quest'anno la estensione di tale coltura verrà raddoppiata. Si sono incominciati i trapianti e si ritiene che gli stessi termineranno fra una diecina di giorni, con forte vantaggio sugli anni scorsi. Fatto questo che lascia sperare la completa riuscita della coltura in tutte le sue raccolte.

Il granoturco è stato quasi tutto seminato; esso perde di continuo terreno lasciando il campo libero al tabacco e al prato artificiale di leguminose.

Per iniziativa della Società aereonautica di Roma e sotto la direzione tecnica della Cattedra Ambulante di Agricoltura, vennero impostati dei campi sperimentali di ricino, che se farà buona prova verrà a costituire, come il tabacco, un altro cespite di rendita non trascurabile per la economia rurale istriana.

Durante la primavera furono impiantate parecchie migliaia di gelsi innestati, parte forniti dai vivai della Cattedra e parte dai vivai del Veneto.

La bachicoltura nella polesana è al suo primo stadio di sviluppo, ma ciò nonostante quest'anno si è verificato un lieve aumento nelle richieste di seme. Bisogna risolvere il problema dell'essiccamento dei bozzoli, costituendo degli essiccatoi cooperativi tra allevatori per evitare, come ebbe a notarsi negli anni scorsi, che i prezzi vengano sviliti a tutto tornaconto degli ammassatori e dei bagarini. *(dott. A. Dessanti)*

Piemonte, 12-V. — L'andamento delle campagne per ora va bene; i frumenti sono belli, le viti vegetano magnificamente con copioso gettito di grappoli, le frutta hanno attecchito abbondantemente.

Pure del tempo non vi è da lagnarsi; dopo alcune buone pioggie esso si è rasserenato portando ristoro alle campagne.

Gli animali sono sani.

In conclusione tutto si presenta promettente, ma ciò che ci serba il futuro non ci è dato di sapere. *(G. Dobrillovich)*

Sanvincenti, 13-V. — Finora le campagne non vanno male: il frumento prospera bene quasi ovunque, la vite vegeta bene e regolarmente, l'uva si presenta copiosa. Anche le verdure e le leguminose si presentano bene.

La pioggia abbondante caduta tre notti or sono ha assicurato un ottimo raccolto del fieno primaticcio.

Domenica scorsa l'egregio dott. Dessanti ha tenuto da noi una importante ed istruttiva conferenza sulla peronospora e sui mezzi per combatterla. Gli agricoltori accorsero numerosissimi ad ascoltare la chiara parola del conferenziere e dimostrarono il loro grande interessamento sui mezzi di lotta contro il parassita che se non è combattuto a tempo e con criterio, può compromettere, come avvenne nel 1925, l'intero prodotto dell'uva, unico cespite di rendita di questo Comune.

E' assai ammirato da tutti il campo sperimentale di frumento, il quale coltivato con tutte le regole dal proprietario sig. Antonio Monti, è promettentissimo.

Le richieste di vino son rare. I prezzi variano da L. 230 a 250 all'ettolitro.

L'animalia è sana e trova sufficiente pastura per nutrirsi bene.

(R. Monti)

Gallignana, 12-V. — Nello scorso aprile si fecero molti lavori nelle campagne: semine del granoturco, fagiuoli, patate, avena, erba medica, ortaglie, ecc.; alla fine del mese le terre erano già asciutte e pertanto i lavori, specie le arature, si fecero con una certa difficoltà.

Abbiamo avuto la desiderata pioggia la quale ci ha portato pure del freddo che danneggerà le viti, dato che le stesse sono già molto sviluppate; al riguardo si osserva scarsità d'uva, specialmente su quelle danneggiate lo scorso anno dalla grandine e dalla peronospora.

Nel frumento si riscontrano degli ingiallimenti, in particolar modo in quello seminato in ritardo, causa le pioggie autunnali; inoltre si sente dire che nelle radici ci sono degli insetti che le rodono.

Anche da noi il dott. Raccamarich tenne un corso di agricoltura, dando istruzioni sulla potatura dell'olivo, degli alberi da frutto, viti, gelsi, ecc.; inoltre si interessò molto anche della coltura del grano e delle concimazioni chimiche. Il corso fu frequentato da diversi agricoltori, i quali sono rimasti molto soddisfatti dell'istruzione avuta; speriamo che anche in seguito l'egregio dottore non mancherà di istruirci sulla razionale lavorazione delle campagne. *(V. Salamon)*

Pirano, 12-V. — Durante il mese scorso fu grande l'attività dell'agricoltore nel disimpegno delle varie pratiche agricole.

La semina delle patate tardive è ultimata ed in gran parte pure quella del granoturco.

I frumenti in genere si presentano bene.

Quanto prima si comincieranno a falciare i prati artificiali.

Da alcune settimane si raccolgono le patate primaticce ed i piselli che nella maggioranza vengono trasportati sulla piazza di Trieste. I prezzi di vendita però — in seguito alla rivalutazione della lira — non sono proporzionati alle forti spese di produzione che gli agricoltori ebbero a sostenere.

Le viti — dopo la memorabile grandinata — si presentano con parecchi occhi accecati.

E' in corso la solforazione e quanto prima si farà la prima irrorazione.

I fruttiferi quest'anno non promettono un grande raccolto. Molti peri hanno le frutta attaccate dall'antonomo, i ciliegi dalla tentredine ed i peschi dai persistenti pidocchi.

Domenica prossima, 15 corr., la benemerita Cassa rurale terrà il suo annuale congresso. *(dott. S. Gabrielli)*

Torre, 12-V. — La pioggia che si desiderava da qualche giorno è caduta a sufficienza questa mattina.

Finora le campagne promettono bene; i frumenti sono belli in generale. Si stanno zappando il frumentone e le patate; è stata fatta la prima solforazione alle viti ed alcuni hanno dato anche il liquido; esse sviluppano bene.

E' incominciato lo sfalcio dei prati artificiali dai quali si avrà un prodotto piuttosto scarso.

L'animalia è sana. *(I. Lubicich)*

Bogliuno, 12-V. — Dopo l'acquazzone del 10 dello scorso mese, avemmo tempi bellissimi che favorirono la vegetazione delle viti e specialmente quella dei frumenti.

I venti di bora durante le feste Pasquali avevano asciugato e indurito la superficie della terra rendendo faticose le arature e le zappature, ma una provvida pioggerella caduta la notte del 24 u. s. facilitò la esecuzione dei lavori e beneficò la vegetazione che però ultimamente sentiva di nuovo il forte bisogno di pioggia: per fortuna essa è caduta il 7 ed il 10 corrente e quasi in quantità sufficiente per ristorare tutte le colture e per facilitare la prima sarchiatura delle patate che ora si sta eseguendo con tutta fretta.

Però dopo la pioggia si è levato un vento freddo e abbastanza forte che non sarà certo favorevole, specie per i teneri getti delle viti.

I frumenti soffrirono un po' per il secco in questi ultimi giorni, ma non tutti, perchè quelli delle vallate che per l'eccessiva umidità erano pallidi e sofferenti, ne sentirono invece un vero beneficio.

Se il vento non durerà a lungo le previsioni sono buone.

L'uva di alcune qualità è piuttosto scarsa; in più parti si fecero la prima solforazione ed irrorazione.

I primi tagli d'erba medica saranno più scarsi che abbondanti; lo stesso dicasi per quelli dei prati naturali. *(N. Giacich)*

Passo, 12-V. — Tempo annuvolato con poca pioggia, della quale si sente forte bisogno perchè la terra è asciutta.

Si stanno irrorando le viti che, a quanto si dice, non abbondano di grappolini. L'allegagione negli alberi da frutto è stata mediocre.

Non è ancora possibile fare pronostici circa l'esito delle varie colture. *(G. Fabian)*

Castelvenere, 12-V. — Una pioggia, tant'oro dicon tutti, è venuta a rinfrescare la campagna che proprio ne aveva gran bisogno.

Quest'anno tutti i proprietari fanno a gara per dare la poltiglia bordolese e lo zolfo alle viti, per non aver la sgradita sorpresa di due anni fa.

Fin'ora l'annata decorre favorevolissima, non si può pretender di meglio. Il frumento va bene; il granturco sta nascendo.

Comincia la falciatura dei fieni sui prati artificiali a erba medica e trifoglio; si spera che quest'anno se ne raccoglierà a sufficienza. Per mancanza di fieno, quasi tutti fanno già pascolare il bestiame bovino che come si sa viene tenuto allo stato semibrado.

I bachi da seta sono nati tutti bene; la quantità del prodotto sarà inferiore a quella dell'anno scorso. *(G. Spizzamiglio)*

Villa Gardossi, 13-V. — Il tempo si è rimesso al bello dopo una benefica pioggia caduta in questi giorni e che ha portato grandissimi vantaggi a tutte le colture, specie al frumento ed ai prati, sia naturali che a trifoglio, erba medica, ecc., dai quali si spera di avere un buon raccolto di fieni.

Anche nella nostra Villa il dott. Igino Bevilacqua, reggente la Sezione di Buie della Cattedra ambulante di agricoltura, ha tenuto un ciclo di conferenze sulla moderna viticoltura dal giorno 2 all'11 corrente, con numeroso intervento di agricoltori che seguirono con la massima attenzione le utilissime istruzioni esposte dallo zelante Cattedratico con parola piana, accessibile a tutti i presenti.

Le animalie si mantengono sempre sane e non si hanno da lamentare furti. *(A. Gardos)*

Momiano, 12-V. — I frumenti sono abbastanza belli; le pioggie sino ad ora non sono mancate e grazie ad esse si spera in un buon taglio di fieno.

Si stanno zolforando ed irrorando le viti, si zappano le patate ed i piselli in fiore.

Durante la fioritura i frutteti promettevano più di quello che realmente si vede; potremo essere contenti se il prodotto sarà medio.

Molti si dedicano alla bachicoltura; in paese sono state vendute alcune oncie di seme bachi in più dell'anno scorso e si è data la preferenza (ben meritata) all'Amministrazione Alfonso Waiz di Cormons il cui seme ha dato sempre da noi esito felicissimo.

Il vino è quasi esaurito.

Gli animali sono sani. *(I. Piccoli)*

Valle, 12-V. — Favoriti dal bel tempo, i lavori nella vigna furono ultimati presto ed ora, dopo la pioggia dell'altro giorno, tutti dan mano alle pompe onde difendere i vigneti dalla infezione peronosporica.

Ferve il trapianto del tabacco; quest'anno tale coltura è stata molto estesa da noi in confronto agli anni scorsi.

I prati di medica sono promettenti, non così quelli di fieno, dolce perchè la pioggia venne troppo in ritardo.

La vendita del vino procede lentissima, con prezzi che variano fra le 200—220 lire all'ettolitro. *(C. Cergna)*

Rovigno, 12 V. — La produzione di tabacco nella stagione passata fu scarsa solo perchè nel tempo opportuno i coltivatori non avevano a disposizione il numero di piantine occorrenti per gli appezzamenti preparati a detta coltura. Quest'anno tanto il Consorzio agrario quanto il Consorzio Tabacchicoltori cercarono di rimediare alla detta mancanza formando nei loro fondi semenzai su larga scala, attenendosi ai suggerimenti dei tecnici della Cattedra che eseguirono diverse ispezioni. Si prevede quindi di poter soddisfare tutte le richieste dei coltivatori rovignesi e anche assegnare una buona parte di piantine a quelli di Valle dove la coltivazione del tabacco va sempre più estendendosi. Intanto approfittando dei tempi abbastanza adatti, sono stati iniziati i trapianti che proseguono alacremente.

La pioggia caduta giorni or sono ha dato un nuovo aspetto al frumento che nei terreni leggeri soffriva già per il secco. Nei seminati posti nelle valli si riscontrano sporadici casi di ruggine che però non fanno temere. Le cattive erbe quest'anno hanno avuto un eccessivo risveglio arrestando in molti campi la vegetazione al frumento. In questi ultimi tempi quasi tutti gli agricoltori che lo seminarono a righe, lo sarchiarono non badando alla spesa che certamente verrà compensata dal maggior prodotto. Gli altri irrorarono con acido solforico al 2% senza ottenere buoni risultati.

In questi giorni il Consorzio agrario distribuì oltre 100.000 innesti forzati nel cantiere sociale, i quali serviranno per ricostituire i vigneti distrutti durante la guerra e per sostituire impianti irrazionali eseguiti nell'immediato dopo-guerra. Il sistema di forzatura cooperativo adottato dal Consorzio permette di cedere gli innesti a prezzi vantaggiosissimi.

Le viti hanno avuto una vegetazione regolare e quindi promettono bene. Raccomandiamo vivamente i primi trattamenti di solfato di rame che sono indispensabili in questi giorni umidi. *(F. Cherin)*

Dignano, 12-V. — Domenica 8 corrente l'esimio cav. dott. Achille Sacchi, Direttore della Cattedra ambulante di agricoltura di Pola, tenne una interessante conferenza sulla lotta contro la peronospora. Con chiarezza ed abilità parlò lungamente dei diversi anticrittogamici e del modo più conveniente di adoperarli per rendere più efficace la lotta contro il parassita. Parlò pure dell'olivo consigliando norme razionali di coltivazione di detta pianta, ed esortò infine gli agricoltori ad estendere maggiormente la coltura di piante foraggere leguminose, specie erba medica.

Dopo la conferenza del dott. Sacchi parlò il ragioniere sig. Medici, segretario provinciale della Confederazione nazionale degli agricoltori, mettendo in evidenza i vantaggi delle associazioni agricole sindacaliste. Gli agricoltori pienamente soddisfatti salutarono con calorosi applausi i due oratori che furono ringraziati sentitamente anche a nome degli agricoltori, dal Podestà, sig. notaro Pietro Filiputti.

Apprendiamo con piacere che la Cooperativa Agricola Dignanese sta organizzando un ammassamento bozzoli fra gli allevatori di tutta la Provincia onde farli sfuggire alle solite speculazioni di strozzinaggio che certe persone poco coscienti si apprestano a fare, frodando i sudati guadagni degli allevatori stessi. *(L. Ferrara)*

Lussinpiccolo, 12-V. — La vegetazione del grano si presenta ovunque promettente. La vite in qualche località è stata danneggiata dal fortunale di bora del 16 e 17 aprile; speriamo tuttavia che non vi saranno quei malanni che in sulle prime erano da temersi; del resto la sua vegetazione si presenta bene. È già stata praticata la prima solforazione ed in qualche luogo si fece anche la prima irrorazione.

Le ortaglie in genere sono promettenti.

La mignolatura dell'olivo è bene pronunciata; quanto prima sotto la guida del dott. Fabretto, si inizierà su vasta scala la lotta contro la mosca olearia. Il dachicida Berlese è già pronto.

Anche l'arseniato di piombo da unirsi alla poltiglia bordolese contro la tignola dell'uva, vero malanno cui va incontro la nostra viticoltura, e che bisogna combattere ad oltranza, è già pronto.

Il primo taglio dell'erba medica è già stato praticato; può considerarsi ovunque abbondante.

I pascoli sono ricchi di erba per cui l'animalia vi trova abbondante nutrimento. Il fieno però si conserva ancora a prezzi altissimi.

La mano d'opera è sempre scarsa; viene pagata a 2 lire all'ora.

(prof. G. Brida)

Castellier, 12-V. — Finalmente è venuta la desiderata pioggia. Gli agricoltori sono pronti con le *castellane* e con le irroratrici per fare la prima irrorazione alle viti; molti le hanno solforate con zolfo ramato o con zolfo al quale venne aggiunto il 5% di polvere Caffaro.

I frumenti, specie quelli dei campi dimostrativi, sono bellissimi; mai li

abbiamo avuti così rigogliosi, e ciò devesi al fatto che si poterono concimare. Lode alla nostra benemerita Cassa rurale che venne incontro in tutti i modi all' agricoltore, fornendogli concimi, anticrittogamici, ecc. L' unica cosa che si dovrebbe eliminare è la troppo breve scadenza dei crediti.

Il vino è stato quasi tutto venduto a prezzi non troppo rimunerativi.

Si teme che il primo taglio di erba medica e trifoglio andrà a male perchè l' erba, sfalciata da parecchi giorni, è sempre bagnata.

Gli animali sono sani e ben nutriti. *(A. Scatton)*

Tribano, 12-V. — La tanto desiderata pioggia è caduta, ma non abbondantemente.

I frumenti, specialmente quelli seminati tardi e quindi su terre troppo bagnate causa le persistenti pioggie autunnali, hanno sofferto assai in questi ultimi tempi; molti vennero concimati col nitrato del Chile e speriamo quindi che si possano rimettere.

L' agricoltore è affaccendato nell' irrorare e solforare le viti che finora sono promettenti, e nel primo taglio dei medicai e dei trifogliai.

Vediamo con compiacimento che il valore della nostra moneta aumenta ma constatiamo con sorpresa che è aumentato anche il prezzo degli anticrittogamici. Come va questa facenda? E ciò è grave perchè il danaro manca; le Banche e le Casse rurali hanno chiuso i battenti e gli usurai vigilano. Povero chi capita nelle loro mani; ma d' altra parte i piccoli possidenti dove troveranno il necessario per gli acquisti indispensabili?

Fra giorni gli animali verranno mandati al pascolo dove, grazie alla pioggia caduta, troveranno abbondante alimento.

Il vino va smerciandosi continuamente.

Le nascite dei bachi finora procedono bene; i gelsi hanno emessi getti più abbondanti in confronto delle ultime annate, sicchè si avrà molto fogliame. Si guarda fiduciosi verso l' Ente Serico onde essere protetti nei prezzi dei bozzoli; se saremo coadiuvati si vincerà anche questa seconda battaglia che è stata ingaggiata. *(G. Bencich)*

FRA LIBRI E RIVISTE

A Milano ha visto la luce, di questi giorni, la rivista bimestrale «IL LATTE», diretta dal collega Marcello Paoletti, Capocronista de *L'Ambrosiano*. Con la nuova rivista, il giornalismo tecnico italiano si arricchisce di una pubblicazione utile, destinata a valorizzare — dal punto di vista tecnico-industriale ed economico — un prodotto nazionale di cui siamo assai ricchi e di più potremo diventarlo se lo vorremo.

«IL LATTE» si propone di suscitare e di combattere una nobile battaglia ad integrazione di quella voluta dal Duce e condotta sotto la guida sapiente e fervorosa di Lui per la intensificazione della produzione granaria. Creare una «coscienza del latte» contribuire all' allargamento del consumo

di questo prezioso alimento, vuol dire giovare all' alimentazione popolare ed all' economia nazionale.

La rivista « IL LATTE » — che inizia la sua opera rivolgendo un devoto saluto al Capo del Governo Fascista — ha riscosso larghe adesioni nel campo scientifico come fra le personalità più illustri: da S. E. il sen. prof. Luigi Mangiagalli a S. E. il sen. Valvassori-Peroni, a S. E. l' on. Attilio Fontana, al gr. uff. Giovanni Morselli, al gr. uff. Conio, all' on. Sioli-Legnani, ai professori Luigi Devoto, Serafino Belfanti, comm. Costantino Gorini, Bajla, Ronzoni, Della Vedova, Cesa-Bianchi, Cattaneo, Albertini, dell' Università di Milano; prof. Giovanni Manara, dell' Università di Torino; prof.ssa Pastori dell' Università Cattolica del Sacro Cuore...

Nel primo fascicolo il prof. Devoto — il benemerito fondatore e direttore della Clinica del Lavoro di Milano, pubblica un interessante articolo dal titolo « *Il latte a tutti gli italiani nei diritti della stirpe* »; segue la relazione del gr. uff. dott. Giovanni Morselli, presidente della Commissione nominata dal Podestà on. Ernesto Belloni, per gli studi sull' approvvigionamento del latte a Milano; il dott. Carlo Del Bo esamina « la situazione del latte e latticini alla vigilia della nuova campagna », mentre il dott. J. Elmini tratta de « La pastorizzazione » ed il gr. uff. Conio, ex assessore per l' igiene al Comune di Milano, illustra la circolare di S. E. il Ministro Rocco contro gli annacquatori del latte. In una nota redazionale dà, infine, notizia di quanto si sta facendo a Roma, Napoli, Verona e Trieste per la risoluzione del problema del latte.

La Rivista invia numeri di saggio a richiesta (Milano,119 - Via Eustacchi, 9).

E. Ottavi - L. Gabotto — **Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie.** — 3ª ediz., Bibl. agr. Ottavi - Casalmonferrato - F.lli Ottavi, 1927 - (L. 17,25 franco di posta nel Regno; L. 18,75 f. di p. all' Estero).

Iniziato dal compianto Edoardo Ottavi, questo bel manuale venne successivamente ampliato, completato, aggiornato dal competentissimo prof. L. Gabotto.

Ora siamo alla 3ª edizione, che non poteva riuscire più utile ai coltivatori. Malattie delle piante e insetti dannosi vengono qui brevemente e chiaramente descritti; e i rimedî opportunamente proposti. Molte figure (188) illustrano il volume e rendono facili le diagnosi che l' agricoltore deve pur fare, senza ricorrere sempre al fitopatologo.

Libro, insomma, utilissimo ai coltivatori tutti; e che conferma la meritata riputazione del chiarissimo prof. Gabotto.

NOTIZIARIO

A favore dei bachicultori. — Apprendiamo con vivo piacere che anche nella nostra Provincia sorge un' iniziativa nobilissima; quella di

permettere ai produttori di bozzoli di vendere il loro prodotto senza essere obbligati a sottostare alle vessazioni di ammassatori ingordi che fino ad ora hanno lasciato ben triste memoria nei nostri agricoltori. Anche lo scorso anno, salvo rare e lodevoli eccezioni di ammassatori onesti, il gran numero di acquirenti di bozzoli calati a Umago, Buie e altrove, si impancarono a padreterni del mercato serico istriano, cominciando proprio a..... non comperare.

Figurarsi lo spavento delle povere donne che per ben 40 giorni avevano prodigato le loro cure ai bachi ed arrivate al giorno di realizzare il prodotto se lo vedevano rifiutato dagli ammassatori.

Già! Mentre in tutto il Friuli i bozzoli venivano comperati a 30-32 Lire il chilo, mentre in Provincia di Treviso gli ammassi procedevano senza interruzioni e senza inciampi a Lire 30-33-34 al chilo, in Istria, quasi tutti gli ammassatori, forti della mancanza di essiccatoi dicevano che il mercato dei bozzoli era fermo e che gli ordini ricevuti da loro, erano di non comperare.

Dopo pochi giorni si verificò quello che doveva succedere e cioè i bozzoli in procinto di sfarfallare vennero ceduti agli speculatori a prezzi irrisori: in certi casi si videro cedere i bozzoli a Lire 18-20 al chilo, con la estrema derisione di sentirsi dire dal compratore che l'acquisto veniva fatto per un senso di pietà o per fare un gran favore al venditore.

Tutto questo è veramente vergognoso, e quest'anno gli agricoltori istriani potranno ridere in faccia ai signori accaparratori della specie descritta, perchè a Dignano la Cooperativa agricola fascista farà l'ammasso cooperativo dei bozzoli.

In seguito ad un accordo intervenuto fra la cooperativa in parola e l'essiccatoio bozzoli della Ditta Sottocorona e Orlandini di Dignano, la Cooperativa agricola ritirerà dai produttori i bozzoli anticipando ai produttori stessi la metà del prezzo di mercato.

Farà essiccare i bozzoli presso l'essiccatoio Sottocorona e Orlandini, li venderà essiccati e ripartirà il saldo ai produttori dividendo agli stessi il ricavo della vendita dei bozzoli al netto della piccola spesa di essiccazione e dell'anticipo già concesso. Operazione semplice quanto mai, disponendo la Cooperativa di magnifici locali dello Stabilimento Sottocorona, bella quanto mai perchè la Cooperativa non vuole fare la minima speculazione e vuole soltanto aiutare i produttori a sottrarsi agli speculatori. L'iniziativa avrà tutto l'appoggio della Cattedra, della Confederazione degli agricoltori e delle autorità politiche locali; il lavoro sarà seguito attentamente da tecnici e da specialisti in modo da sortire fino dal primo anno i più lusinghieri risultati, e gli agricoltori istriani potranno tranquillamente consegnare il loro prodotto alla Cooperativa agricola di Dignano che è fiera di dare l'esempio alle organizzazioni agricole istriane in questo importantissimo campo economico agrario.

a. s.

Programma delle manifestazioni in occasione del cinquantenario della R. Scuola Enologica di Conegliano.

Domenica 15 maggio ore 10.30 — Inaugurazione ufficiale della «Mostra Internazionale d'Arte ispirata alla vite e al vino» e della «Bottega del vino italiano». (La Mostra verrà aperta al pubblico alle ore 13).

Sabato 21 maggio ore 10.30 — Convegno degli antichi Allievi. Nella occasione il Chiarmo Prof. A. Trotter, del R. Istituto Superiore Agrario di Portici, commemorerà l'illustre Botanico Prof. C. Spegazzini, antico allievo della Scuola. Relazioni di antichi allievi sulle condizioni viticolo-enologiche della propria Regione.

Domenica 22 maggio ore 10,30 — Costituzione dell'Associazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico, con l'intervento di S. E. Bottai e dell'on. F. Lantini, per iniziativa dell'Unione Italiana Vini di Milano, che nei giorni 22-23-24 maggio guiderà i suoi soci in pellegrinaggio a Conegliano e negli altri luoghi sacri alla Vittoria.

Sabato 28 maggio ore 10.30 — Inaugurazione del Congresso internazionale viti-vinicolo. Nella giornata di sabato riferiranno vari illustri relatori italiani e stranieri sui problemi dell'Ibridazione della vite.

Domenica 29 maggio ore 10,30 — Conclusioni del Congresso viticolo. Congresso vinicolo con importanti temi sulla tecnica e sul commercio enologico.

Domenica 5 giugno ore 11 — Visita alla Mostra dei partecipanti al XIII Congresso Internazionale d'Agricoltura di Roma. — Giornata Friulana - Villotte della Società corale «Città di Udine» - Danze paesane in costume

Dal 1° Maggio al 15 Giugno riduzioni ferroviarie da tutte le stazioni d'Italia.

Vino esportato da alcuni porti dell'Istria nel mese di aprile,

via mare, con i piroscafi della Società Istria-Trieste:

Parenzo: per Trieste ettolitri 1776.50, per Pola 700, per Fiume e porti del Carnaro (piroscafi Società Costiera) 617.40, a mezzo velieri, per Trieste, 119.50. Totale ettolitri 3213 40.

Fasana: per Trieste ettolitri 2.13, per Pola 1.38. Totale ettolitri 3.51.

Isola: per Trieste ettolitri 163.

Orsera: per Trieste ettolitri 1630.50.

Pirano: per Isola ettolitri 1.05, per Trieste 104.79, per Grado 17. Totale ettolitri 122.84.

Pola: ettolitri 7.

Umago: per Pirano ettolitri 84.16, per Trieste 837.40, per Grado 8.70. Totale ettolitri 930.26.

Totale del mese: ettolitri 6070.51.

Vino esportato dal 1° gennaio c. a.: ettolitri **26420.10.**

Modalità di carattere fitopatologico che regolano l'importazione delle patate primaticcie nei vari Stati. —

Si comunicano le seguenti norme sull'esportazione delle patate, aventi notevole importanza per la parte settentrionale della nostra Provincia.

Si raccomanda scrupolosamente l'esatta applicazione delle disposizioni sotto elencate ad evitare inconvenienti e perdite non riparabili.

Austria: Le provenienze dall'Italia sono ammesse liberamente.

Belgio: Le spedizioni dovranno essere accompagnate da un certificato fitopatologico, rilasciato nei modi soliti, conforme al modulo in possesso degli Osservatori fitopatologici.

Cecoslovacchia : Ogni spedizione deve essere accompagnata dal relativo certificato, il quale deve essere stampato e redatto in lingua italiana e ceca secondo il modulo già in possesso dei vari Osservatori fitopatologici appresso elencati.

Tali certificati devono essere attaccati con colla alla lettera di vettura, giacchè è prescritto che i certificati staccati non saranno validi. Essi devono essere rilasciati soltanto dagli Istituti fitopatologici e dagli Osservatori a ciò appositamente autorizzati e firmati da funzionari all'uopo delegati, dei quali è soltanto comunicato regolare elenco al Governo cecoslovacco.

Per opportuna notizia si riporta qui sotto tale elenco :

Verona (Prof. Ettore Malenotti) ; *Conegliano* (Prof. Giovanni Dalmasso, Dr. Carlo Galimberti) ; *Bologna* (Prof. Angelo Manaresi) ; *Firenze* (Prof. Beniamino Peysonel) ; *Roma* (Prof. Lionello Petri, Prof. Cesare Sibilia, Dr. Mario Mencacci) ; *Taranto* (Prof. Giovanni Martinelli) ; *Portici* (Prof. Filippo Silvestri, Prof. Alessandro Trotter, Dott. Corrado Colisona, Dott. Giuseppe Condura) ; *Acireale* (Prof. Luigi Savastano) ; *Catania* (Prof. Giuseppe Scalia, Dott. Vincenzo Trischitta, Dott. Lucio Zuccalà.

Si fa nel contempo presente che ove le spedizioni non fossero accompagnate da certificati rilasciati da istituzioni o firmati da persone tra quelle sopra elencate, la merce non sarebbe accettata alla frontiera cecoslovacca.

Occorre inoltre che sul certificato sia apposto il bollo a compostore della stazione di partenza, avente la data corrispondente a quella del timbro d'accettazione apposto sulla lettera di vettura, e che i carri di patate portino applicati all'apparato di chiusura i piombi impressi con la tanaglia ufficiale, che potrà essere richiesta alla predetta stazione.

Danimarca : Le patate di provenienza italiana, sia le novelle che quelle di normale raccolto, sono ammesse all'importazione in Danimarca senza vincoli fitopatologici purchè i sacchi e gli altri recipienti che le contengono o i vagoni ferroviari siano chiusi con un sigillo di piombo, che dia la dimostrazione che tale sigillo sia stato apposto dall'autorità doganale italiana. Se questa dimostrazione riuscisse impossibile, le spedizioni dovranno essere accompagnate da un certificato che dichiari che il sigillo è stato applicato dalle autorità suddette.

Ad evitare contestazioni che potrebbero sorgere qualora l'impronta del sigillo non riuscisse ben chiara, è consigliabile di accompagnare sempre le spedizioni col suaccennato certificato.

Francia : Le provenienze dall'Italia sono ammesse liberamente.

Germania : Le spedizioni di patate italiane dovranno essere accompagnate da un certificato fitopatologico, rilasciato nei modi soliti, conforme al modulo già in possesso degli Osservatori fitopatologici.

Inghilterra : Le spedizioni dovranno essere accompagnate da un certificato fitopatologico, rilasciato nei modi soliti, conforme al modulo già in possesso degli Osservatori.

Lussemburgo : La spedizione dovrà essere accompagnata da un certificato fitopatologico rilasciato nei modi soliti, usando il modulo stabilito per il Belgio.

Norvegia: La spedizione di patate dovrà essere accompagnata da un certificato di immunità, rilasciato nei modi soliti, conforme al modulo per le esportazioni, prescritto nelle norme fitopatologiche, completato con le seguenti dichiarazioni in francese:

a) che è riconosciuto in seguito ad esame che il territorio da cui proviene l'importazione non è contaminato da rogna nera o da altre gravi malattie delle patate;

b) che le patate sono state prodotte nel Paese dal quale viene fatta l'esportazione;

c) che le patate spedite sono state sottoposte ad esame e che sono state trovate immuni da rogna nera e dalle altre malattie pericolose di cui possono essere affette le patate;

d) che tutto quanto ha servito all'imballaggio (sacchi, ecc.), non è stato usato anteriormente.

Polonia: Le spedizioni dovranno essere accompagnate dal nostro certificato per l'esportazione completato con la dichiarazione di immunità delle patate da rogna nera.

Svezia: Prima di eseguire la spedizione l'interessato dovrà ritirare un certificato fitopatologico rilasciato nei modi soliti, conforme al modulo per l'esportazione prescritto dalle norme fitopatologiche, completato con le seguenti dichiarazioni (in francese): quantità, nome e indirizzo dello speditore e dell'importatore, luogo di origine delle patate, immunità da rogna nera (Synchytrium ondobioticum) e che si trovano in condizioni fitosanitarie soddisfacenti. Tale certificato deve essere rimesso, a cura dello speditore, dopo il visto della Legazione o del Consolato svedese, allo Statens Potation Spektion, Stoccolma, in tempo utile, perchè l'Ufficio indicato sia informato prima dell'invio della merce.

Per effettuare poi la spedizione occorre che a ciascun sacco sia affissa una etichetta di cartone col piombo ufficiale del servizio fitopatologico italiano, sul quale dovrà essere indicato il numero del certificato di cui sopra, il luogo e la data di emissione, il numero del vagone, il contenuto del sacco, l'assicurazione che il sacco è nuovo, e la firma originale o il fac - simile del Delegato che ha fatto il rilascio del certificato.

Svizzera: Le provenienze dall'Italia sono ammesse liberamente.

Si avvertono gli esportatori che i certificati valevoli per l'importazione in ciascuno degli indicati Paesi, non possono essere usati indifferentemente. Così p. e., i certificati per la Germania, per merce in transito attraverso quel Paese e diretta p. e. in Cecoslovacchia, non hanno alcun valore per quest'ultimo paese, che respingerà senz'altro la spedizione.

In calce a tutti i certificati, gli Osservatori fitopatologici apporranno un timbro portante la seguente dicitura:

«Le territoire d'Italie est exempte de Deriphera decemlineata, Synchytrium ondobioticum et Phthorimaea eperculella».

Per quanto riguarda l'esportazione di cipolle si rammenta che le spedizioni dirette in Cecoslovacchia devono essere accompagnate dal certificato di origine. La mancanza di tale certificato per spedizioni già effettuate importa l'arresto alla frontiera cecoslovacca con grave danno per gli esportatori.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondario	Comune	Località	Specie e numero degli animali ammalati *)	Numero delle stalle infette	
						rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA DELL'ISTRIA							
Dal 25/IV al 1°/V	Carbonchio ematico	Capodistria	Villa Decani	Cernizza	B 1	—	1
	Malattie infettive dei suini	Parenzo	Umago	Seghetto	S 2	—	1
			»	Monte	S 1	—	1
		Pola	Pola	Pola	S 3	—	3
	Aborto epizootico	Pola	Pola	Brioni	B 3	1	—
Dal 2 all'8/V	Carbonchio ematico	Pola	Dignano	Buscovici	B 1	—	1
	Malattie infettive dei suini	Pola	Pola	Pola	S 2	1	1
			»	Sissano	S 1	—	1
	Aborto epizootico	Pola	Pola	Brioni	B 3	1	—
PROVINCIA DI TRIESTE							
Dal 18 al 24/IV	Afta epizootica	Monfalcone	Duino	—	B 37	6	—
			Fogliano	—	B 18	6	—
			S. Pietro d'Isonzo	—	B 24	5	—
			Ronchi dei Legionari	—	B 15	1	—
		Postumia	Cossana	—	B 38	6	—
	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 8	4	2
Dal 25/IV al 1°/V	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 3	3	—
Dal 2 all' 8/V	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 3	—	2

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all' Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Aprile

Giorno	Pressione barometrica ridotta a [1]) 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi: Massima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Minima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Media giornaliera	Vento [1]): Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Vento [1]): Forza 0 = calma 6 = uragano	Nebulosità [1]) 0 = sereno 10 = completamente coperto	media umidità relativa dell'aria 0 = secca 100 = satura	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni [1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	57.8	13.5	6.8	10.9	SE	2	3	72	12.9	Acqua caduta nei mesi precedenti mm. 262.6
2	57.1	16.7	4.0	12.0	NE	1	3	58	—	
3	61.9	15.4	3.5	11.1	SW	0	1	66	0.2	in aprile » 37.5
4	60.9	14.8	5.5	11.9	S	1	4	77	—	Assieme mm. 300.1
5	61.0	16.0	5.2	12.3	W	0	2	80	—	
6	58.9	17.9	7.5	14.0	SE	1	10	75	—	
7	55.8	20.3	10.0	16.5	SE	2	6	73	—	
8	54.1	16.0	11.5	14.3	S	3	10	89	—	
9	54.1	19.1	12.5	16.7	S	3	8	75	2.1	
10	57.0	15.3	12 4	13.6	S	3	10	90	8.1	
11	59.5	16.0	6.5	12.8	SW	1	1	72	8.7	
12	64.7	15.5	6.0	12.6	SW	2	1	72	—	
13	64.7	17.8	8.0	14.2	SW	2	1	71	—	
14	64.6	15.8	4.5	12.1	N	0	0	66	—	
15	55.8	16.0	5.1	12.7	SE	1	6	77	—	
16	53.7	18.8	8.0	14.6	NE	1	5	54	—	
17	57.9	15.0	0.5	10.0	E	3	2	35	—	
18	64.6	17.0	5.5	11.8	E	3	0	41	—	
19	67.0	18.8	2.0	13.1	N	0	2	62	—	
20	70.0	17.8	6.5	14.5	N	0	1	70	—	
21	68.9	20.2	6.2	16.4	W	1	2	53	—	
22	66.4	19.0	6.9	14.9	SE	2	8	78	—	
23	64.2	20 0	7.6	14.5	S	1	0	59	—	
24	57.0	18.0	10 2	15.2	S	2	4	73	—	
25	53.2	16.2	7.0	13.2	SE	2	2	76	5.5	
26	56.4	20 0	8.5	16.6	S	1	0	67	—	
27	61 0	19.0	11.5	16.6	S	2	8	70	—	
28	64.4	18.5	7.2	15.1	W	0	2	82	—	
29	66.5	19.0	8.0	15.3	W	0	0	84	—	Nella mattinata nebbia folta
30	63.8	23.5	9.5	19.2	S	1	2	57	—	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 Maggio

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Agnelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			kg. peso vivo		per capo				litro	al 100	q.le	
Pola	230-240	200-220	9-10	45-50	150-160	100-110	4-4 50	7-8	60-70	150-170	100-120	12-14	1.25	40-45	10-11	
Pirano	250	240	9.50	55	—	—	4.50	6	7.50 [1]	3 [2]	—	—	1.30	50	15	1) chg. peso vivo; 2) chg. peso morto
Castellier	220	180	9	—	—	—	4	6	70	—	150	14	1 00	40	8	pollastri L. 14 al paio
Gallignana	220-230	210-230	9-10	—	95	—	4-5	5 50	50-70	—	90-180	10-12	1.20	35	8	
Tribano	220	200-260	8	60	180	95	3.60	5-5.60	—	—	120-160	14-18	1.20	40	—	
Sanvincenti	230-250	220-240	—	—	—	—	4	5	100	100	180 [1]	10	1.20	40	6	1) da macello: L. 5 al chg. peso morto; pollastri L. 10 al paio
Piemonte	220-240	—	10	50-60	—	100	4-4.50	—	—	—	—	—	1.20	40	—	
Torre	240-260	—	9-10	—	—	—	—	—	70-80	—	80-100	14-15	1.60	40	10	pollastri L. 12-14 al paio
Dignano	250	240	8.50	—	200	—	4-4.50	6-6.50	50-70	100-150	80-140	12	1.20	40	8.50	pollastri L. 14 al paio
Bogliuno	—	—	—	—	—	—	3-4.50	6	50-70	—	120-180	12	0 80	35	—	pollastri L. 12 al paio
Lussinpiccolo	220-240	—	10-11	70-80 [1]	—	—	4.65	7.50 [2]	60-80	100-120	180-220	20	2.40	50-55	20-22	1) di erba m dica; fieno cavallino L. 60; 2) peso m.
Rovigno	245-250	225-230	9	60	160	100	4-5	5-7	50-70	100-180	6.50-7 [1]	12-14	1.60	45	8-14	1) chg. peso morto; pollastri L. 12-14 al paio
Valle	250	220	8	—	—	—	3.50-4	6.80 [1]	6.50 [1]	120	—	—	1.40	40	7	1) chg. peso morto
Villa Gardossi	235-250	200	10	50	—	100	4-4.50	6-7	6-7 [1]	100	80	—	1.20	50-60	11	1) chg. peso morto
Passo	—	—	—	30	—	—	4-5	5-6	50-60	100-120	—	—	1.00	40	8 [1]	1) poste Fianona
Momiano	260	280	10	60	—	—	4.50	7	80	100	100-120	16	1.00	40	10	

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.